

## Lasagne van rode kool



### en geroosterde wortelgroenten

#### Ingrediënten voor circa 4 personen:

- 6-8 grote rode kool bladeren
- 1 kilo wortelgroenten: regenboogbietjes en winterwortel
- 1 theelepel kummel
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 gram jonge geitenkaas



#### Voor de saus:

- 25 gram roomboter
- 35 gram gebuild meel
- 1,5 dl. verse groentebouillon of groentekooknat
- 1,5 dl. melk
- ½ theelepel zout
- Snufje nootmuskaat

#### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Schil de wortelgroenten en snij ze in kleine stukjes.
4. Vermeng de olijfolie en kummel in een kom, meng hier de wortelgroenten door.
5. Stort dit op de bakplaat en rooster de wortelgroenten in circa 25 minuten (ze zullen flink slinken, maar mogen niet zwart worden).
6. Laat de oven aan staan op 180°C.
7. Pel 6-8 bladeren van de rode kool en verwijder de dikke nerf.
8. Vet een ovenschaal in.
9. Maak een saus door de boter zachtjes te smelten, de bloem er door te roeren en daarna beetje bij beetje de bouillon en melk er door te roeren. Maak de saus op smaak met wat zout en nootmuskaat.
10. Rasp de kaas.
11. Leg de helft van de geroosterde wortelgroenten op de bodem.
12. Dek af met een laagje rode kool bladeren.
13. Bedek de kool met de helft van de saus.
14. Herhaal dit 1 maal.
15. Bestrooi de schotel met de geraspte kaas en laat deze gaar en bruin worden in circa 30 minuten.

### Advent

Advent begint op de zondag vier weken voor kerstmis, dit jaar op 30 november en eindigt op kerstavond 24 december 2014

De adventstijd is de voorbereiding op het kerstfeest, niet alleen materieel, maar vooral of juist spiritueel.

De kleur die bij advent hoort is paars, wat ook gebruikt is in dit gerecht. Het recept komt uit een kookboek van recepten het jaar rond met een diepere betekenis.

Dit recept komt uit Hemelse spijzen (ISBN 9059950070) en is bewerkt door **Voedwel**, Ineke Fienieg, *natuurvoedingskundige*: [www.voedwel.nl](http://www.voedwel.nl)

Recept: 1439  
Bijgerecht  
Seizoen: herfst-winter